Guérian.

Mémoire

sur l'usage oeconomique

du Digesteur de Papin

1761.

'est pas seulement aux spécialistes et aux savants que s'adresse cette publication : c'est aussi aux gens du monde. Cette science nouvelle, isme, a eu le don d'émouvoir profondément l'opinion publique, et il n'est qui, en face du retentissement qu'ont eu certaines séances publiques, uivies des demi-aveux de nos professeurs et de nos médecins les plus ne veuille en savoir davantage sur cette troublante question du magné-imal. Notre *Revue*, croyons-nous, satisfera toutes les curiosités.

, en quelques mots, notre programme.

étudierons dans une série d'articles de fonds les origines de l'hypnotisme, dés qu'il est le plus convenable d'employer pour provoquer le sommeil l'hypnose, la léthargie, la catalepsie, le somnambulisme, etc., et pour er la fascination, la suggestion, l'extase, la confusion des sens, la trans-et le dédoublement de la personnalité, toutes ces curieuses manifestations otisme qui en ont constitué longtemps la partie inexplicable et mys-

réunirons ainsi un recueil de faits soigneusement contrôlés et décrits, et sur des sujets sains ; et puisque l'hypnotisme et la suggestion font défini-partie de notre arsenal thérapeutique, nous enregistrerons chaque mois ype incontesté de traitement et de guérison que nous emprunterons, e possible, à la clinique de nos hôpitaux.

ge de certaines substances devenues à la mode produit sur les centres des phénomènes sensitivo-sensoriels ou des troubles de la motricité qui, s égards, se rapprochent des phénomènes produits par le sommeil ner-st pourquoi nous avons cru bien faire de rapprocher de l'étude de l'hypno-tude de l'opium, de la morphine, de l'éther, du haschich, du chloral, du me, de toutes les substances excitantes ou anesthésiques du système dont l'usage se propage avec une rapidité désastreuse. Nous dirons les 'administration de chacune de ces substances, les doses permises, les agérées et les doses toxiques ; nous dirons leurs avantages et leurs dan-fantaisies que l'on peut se passer, et le point où doit s'arrêter l'homme veut conserver toute la délicatesse de sa sensibilité et toute l'énergie de é.

ontre, nous indiquerons le régime ou le traitement que devra suivre rsonne qui voudra détruire ou neutraliser les éléments hypnogènes que rait son tempérament.

ttérature actuelle met largement à contribution l'hypnotisme pour y des situations nouvelles et originales. Nous pourrons à notre tour lui r quelques pages, lorsqu'elle ne se mettra pas en contradiction avec les ntifiques.

, nous tiendrons nos lecteurs au courant de toutes les communications s l'hypnotisme donne journellement lieu aujourd'hui au sein des Sociétés de tous les livres, de tous les articles de journaux et de revues, de toutes elles enfin qui nous sembleront devoir intéresser ceux qui voudront faire science une étude particulière, et suivre de plus près son évolution.

ueil inespéré que le grand public a bien voulu faire aux premiers numéros publication nous met dans l'obligation d'apporter tous nos soins à l'amé-ous étudierons sous peu la possibilité d'augmenter la périodicité de ueil sans élever son prix. En attendant, nous donnerons de temps à autre léments qui seront envo[...] ous avons déjà r la demande de quelqu[...] correspondance x qui désireraient un re[...] s spéciales qui notre domaine. — C'est [...] rtes nouvelles ent d'être faites causent [...] té une émotion bien légitime (Voir l[...] ne du 30 août que nous nous efforcero[...] s lecteurs des ts aussi nombreux et au[...]

MEMOIRE SUR L'USAGE ŒCONOMIQUE DU DIGESTEUR DE PAPIN,

Donné au Public par la Société des Belles-Lettres Sciences & Arts de Clermont-Ferrand.

Par M. ***, *Avoc. anc. Sécret. de la même Société & Auteur des* Ouvertures de Paix universelle.



A CLERMONT-FERRAND,

De l'Imprimerie de PIERRE VIALLANES, Imprimeur-Libraire, ruë Saint Genès, près le Marché au Bled.

M. DCC. LXI.

AVEC PERMISSION.





MEMOIRE
SUR L'USAGE ŒCONOMIQUE
DU DIGESTEUR
DE PAPIN.

INTRODUCTION.



LE Digeſteur de Papin, ainſi appellé à cauſe de la force prodigieuſe de ſon action digeſtive, eſt une marmite bouchée comme hermétiquement, au moyen d'un limbe de carton mouillé, interpoſé entre l'orifice & le couvercle de cette marmite.

Ce Digeſteur, tel que Papin, Diſciple de Boile, l'avoit imaginé & conſtruit, avoit une très-grande épaiſſeur, & obtenoit auſſi en moins d'une minute des digeſtions ſurprenantes.

Une des plus conſidérables étoit que les os de

viande, l'yvoire & les bois les plus durs y étoient ramollis & rendus friables.

Et un des avantages que Papin y envisageoit, étoit que les extraits obtenus par le moyen de cette machine étoient plus parfaits que ceux qu'on pouvoit obtenir dans des vaisseaux fermés moins exactement, & par là même sujets aux inconveniens de l'évaporation.

Quoiqu'il en soit, il est constant que comme les bouillons faits dans la marmite de Papin se sont trouvés très-bons & très-nourrissans, cet art de faire du bouillon gras avec une matiere de rebut, telle que les os de viande, a paru quelque chose de si considérable que les plus grands Physiciens se sont vivement plaints dans leurs écrits de l'espece de fatalité qui avoit fait négliger l'usage d'une machine aussi utile.

Cependant si on considere que la machine de Papin dans son premier état, & au temps même où ces sçavans ont écrit, paroissoit devoir être sujette à des explosions comparables à l'éclat des bombes, sans qu'on eut dans la pratique d'autre régle pour juger du dégré de chaleur par delà lequel l'explosion pouvoit avoir lieu, que la prompte évaporation d'une goutte d'eau jettée sur le couvercle de la marmite, on comprendra aisément pourquoi cette machine, malgré son utilité, avoit demeuré jusqu'alors sans usage.

Pour moi je ne dissimulerai pas que j'ai été si peu étonné de ce non usage que lorsqu'il me vint en idée de proposer l'usage du Digesteur de Papin comme un moyen de subsistance pour les pauvres,

je ne ſongeai ſérieuſement à en faire la propoſition à notre Société que lorſque j'eus imaginé une pratique de manipulation qui mettoit les perſonnes qu'on en chargeroit hors de danger.

Pratique dont il eſt actuellement inutile de parler, parce que la forme de cette machine, telle qu'elle eſt aujourd'hui, rend cette expoſition tout à fait inutile.

Il eſt vrai qu'indépendamment du danger il reſtoit encore deux inconvéniens qui, tant qu'ils ſubſiſteroient, devoient empêcher qu'on ne fit communément uſage de la marmite de Papin.

Le premier étoit que le prix de cette marmite étant conſidérable, en comparaiſon de celui des marmites ordinaires, on ne pouvoit ſans une grande dépenſe en introduire l'uſage dans tous les lieux où il pouvoit être utile de l'établir.

Le ſecond inconvénient étoit qu'une marmite bouchée comme hermétiquement dont il falloit graduer le feu, & qui étoit ſujette à des ſiflemens & à des éruptions pareilles à celles de l'Eolypile n'étant pas un uſtenſile de Cuiſine, mais une vraie machine qui ne pouvoit être maniée que par des Phyſiciens ou par des Artiſtes, on ne pouvoit en confier l'uſage aux perſonnes de la condition de celles qu'on charge communément de faire du bouillon pour les Pauvres.

Cependant comme la miſere de nos Pauvres me rendoit ardent dans la recherche des moyens qui pouvoient applanir ces difficultés, ce ſentiment d'interêt fut comme le germe qui me fit concevoir l'idée de faire avec le bouillon du Digeſteur des

tablettes ſolides pareilles aux tablettes de bouillon ordinaires.

Idée ſimple à la vérité, mais idée qui levoit préciſément les obſtacles qui m'affectoient le plus, parce qu'en effet la fabrique des tablettes de bouillon oſſeux mettant en état de faire avec une ſeule marmite du bouillon pour l'uſage de pluſieurs petites Villes ou Villages, & même pour un arrondiſſement de Pays conſidérable, elle épargnoit l'achat d'autant de marmites qu'il auroit été utile d'en établir dans ce même arrondiſſement ; & parce qu'auſſi une fabrique de tablettes oſſeuſes pouvant occuper utilement un Artiſte phyſicien, le Digeſteur de Papin ſe trouvoit par là remis entre les ſeules mains capables de le manier avec la dextérité convenable.

Ce fut dans cet état que l'uſage œconomique du Digeſteur de Papin me paroiſſant enfin une réalité propoſable, je me déterminai à le propoſer à notre Académie dans une Aſſemblée que je fis tenir extraordinairement en Octobre 1758.

Sur la ſimple lecture du Mémoire que je portai dans cette Aſſemblée, l'Académie réſolut de ſuivre le projet, & cependant me chargea d'écrire à M. l'Abbé Nolet pour lui demander ſes lumieres pratiques ſur l'uſage de la marmite de Papin.

M. l'Abbé Nolet donna dans ſa réponſe les plus grands éloges à notre projet, nous fit entendre cependant qu'il n'avoit d'autre uſage de la marmite de Papin que celui que lui avoient donné ſes expériences phyſiques, mais en même temps nous apprit qu'un Chanoine de l'Egliſe de Rouen, au-

paravant Curé de Saint Nicaiſe de la même Ville, avoit réüſſi à faire journellement avec la marmite de Papin du bouillon pour les Pauvres de ſa Paroiſſe.

Sur cette indication il fallut d'abord écrire à Rouen pour avoir le nom du Chanoine que M. l'Abbé Nolet nous avoit indiqué ſans le nommer, & ayant appris par M. l'Abbé Briſſet, Doyen de l'Egliſe de Rouen, que ce Chanoine étoit M. Mareſcot, nous reçumes bientôt après de M. Mareſcot lui-même les inſtructions pratiques que nous deſirions.

Inſtructions ſi exactes & ſi préciſes qu'elles nous firent deſirer d'acquerir à notre Société ce digne Citoyen d'une Ville & d'une Province ſi féconde en grands Hommes.

Inſtructions d'ailleurs auxquelles M. Mareſcot ayant joint l'offre de nous envoyer ſon propre Digeſteur, & ayant effectué cette offre obligeante avec un empreſſement & un zèle au deſſus de tous nos éloges, nous nous trouvames par là en état de faire nos premiers eſſais œconomiques ſur le Digeſteur de Papin au mois de Janvier 1759.

Ces premiers eſſais nous donnerent un bouillon très-bon, & même ſi ſucculent qu'il ſe convertit en gelée.

Ayant répeté pluſieurs fois cette opération, les réſultats furent toujours les mêmes.

Bientôt après nous fimes avec ce même bouillon des tablettes qui ſe trouverent d'une bonne qualité.

Ces ſuccès parurent ſi importans à M. de Ballainvilliers, Intendant de cette Province, un des Honoraires de notre Académie, que ce Magiſtrat,

qui avoit concouru lui-même à nos opérations avec la sagacité d'un Académicien, crut devoir en rendre compte à la Cour qui lui en donna, aussi bien qu'à nous, les plus grandes marques de satisfaction.

Or comme ces premieres opérations, suivies d'un grand nombre d'autres dont nous avons rectifié, autant qu'il a été en nous, tous les procedés, se sont actuellement tournées en une pratique d'œconomie dont l'état est tellement permanent, que nous avons enfin cessé de nous en mêler, & ne sommes plus depuis plus d'un an que simples spectateurs des bons effets qu'elle produit, & des fruits précieux qu'en retirent, par les soins de M. de Ballainvilliers les pauvres Habitans de cette Province ; ce que nous devons à l'Etat, & même au bien général de l'Humanité nous oblige à en donner actuellement des notions plus précises & plus étendues. C'est ce que nous tâcherons de faire dans les Paragraphes suivans.





SOMMAIRE

DES PARAGRAPHES.





CORPS *DU MEMOIRE.*

§. PREMIER.

Deſcription des Digeſteurs dont nous nous ſervons.

1.

NOus avons à notre uſage trois Digeſteurs, l'un de 16 pouces de hauteur ſur 10 de diamétre intérieur, qui tient environ 19 pintes ; & deux de 14 pouces de hauteur ſur 6 de diamétre qui tiennent environ 7 pintes.

2.

On voit par ces dimenſions que les trois Digeſteurs ſont de forme cylindrique.

3.

Le corps des Digeſteurs eſt de cuivre battu un peu plus fort que les marmites de cuivre ordinaires.

4.

Le couvercle eſt de cuivre fondu & tourné, & beaucoup plus épais que le corps du Digeſteur.

5.

A l'ouverture du Digeſteur eſt un cercle placé dans œuvre, qui eſt pareillement de cuivre fondu & tourné.

6.

Cercle dont l'épaisseur jointe à celle de la marmite & à celle d'un cercle extérieur de cuivre battu, forme un plan assez large pour y placer un limbe de carton mouillé.

7.

Le couvercle du Digesteur s'assujettit sur le plan de son orifice par une forte vis tournante dans l'anse du Digesteur, laquelle est percée en écrou.

8.

La tige de cette vis est terminée par une boucle par laquelle on saisit & on enleve le Digesteur.

9.

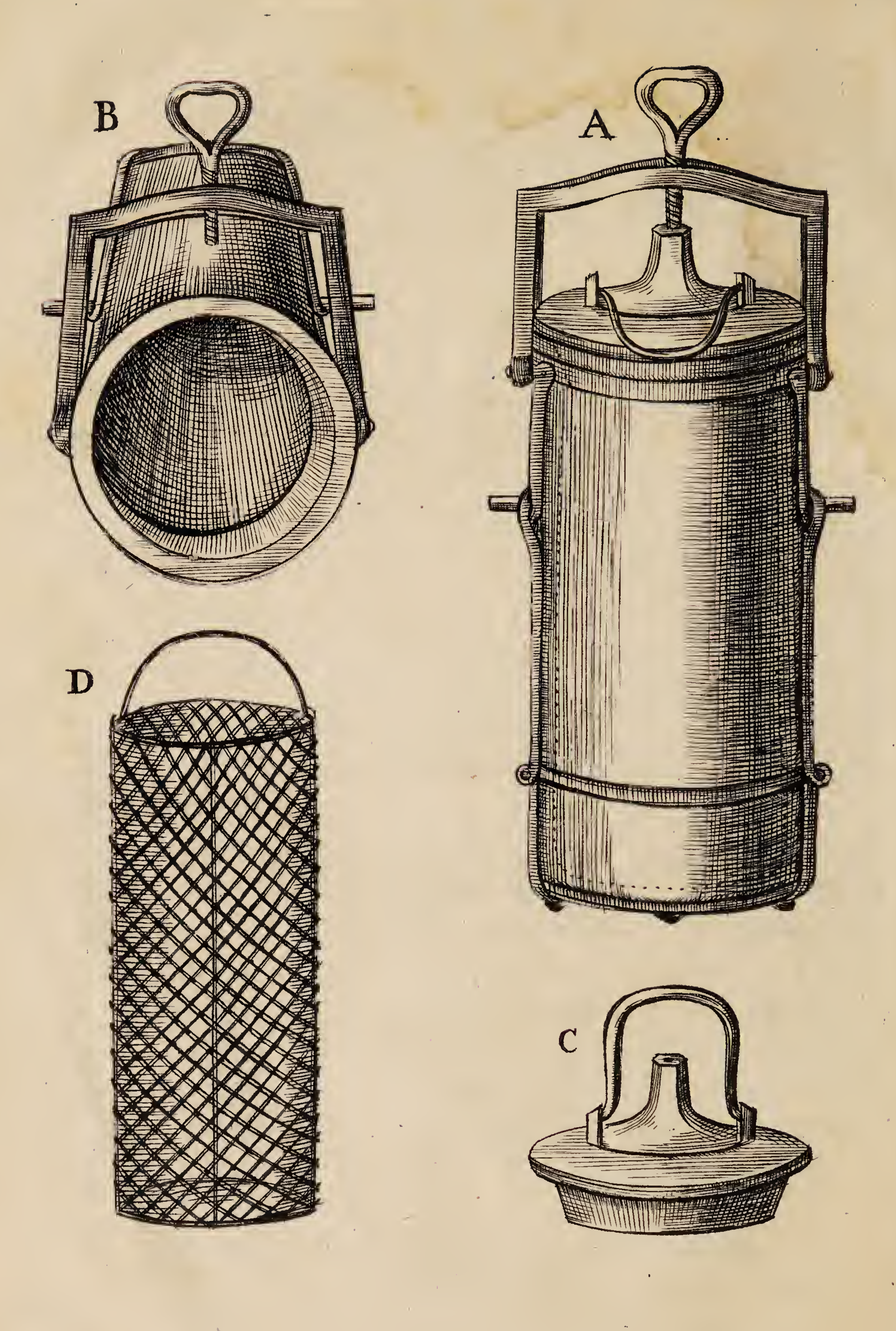
L'anse du Digesteur est quarrée dans son contour, elle est encore quarrée dans sa moulure, elle est aussi beaucoup plus massive que ne le sont communément les anses des marmites.

10.

Pour donner à cette marmite toute la solidité dont elle est à peu près susceptible, nous avons ajoûté à la forme de celle qui nous a été envoyée de Rouen;

1°. De substituer au bouton de fer creux sur lequel porte la vis de cette marmite une pyramide ttonquée qui, en accourcissant la distance du couvercle à l'écrou, donne moyen d'employer une vis plus courte, & par là même plus forte & plus puissante.

2°. De soûtenir le Digesteur par le moyen d'un cercle & de deux bandes de fer qui se croisent sous le fond, & dont une s'élevant le long de la


B
A
D
C

marmite s'accroche par ſes extrémités aux deux eſſieux par lequel le Digeſteur porte ſur ſon fourneau.

11.

Chacun des Digeſteurs eſt monté ſur un fourneau de fer de taule dans lequel il s'emboëte comme dans un étui, à plus des deux tiers de ſa hauteur.

12.

Bien entendu qu'on laiſſe entre la marmite & la grille du fourneau l'eſpace néceſſaire pour y loger le charbon.

13.

Les fourneaux des petits Digeſteurs ſont de feuilles de fer de taule arrondies & liées l'une à l'autre par des cloux rivés.

14.

Le fourneau du grand Digeſteur ſoûtenant un poids bien plus conſidérable, eſt auſſi de fer de taule, mais établi ſur une cage de fer compoſée de trois cercles paralleles, & de quatre barretes montantes; dont deux ſont des eſpeces de jumelles ſoûtenues par des jambes de force qui portent ſur le cercle qui ſert de baſe à la cage du fourneau, & terminées en haut par deux fourchettes ſur leſquelles ſont poſés les eſſieux du Digeſteur.

15.

Pour faciliter l'intelligence de toute cette deſcription, nous y joignons une Gravute dont la figure A repréſente le Digeſteur fermé & tel qu'il eſt ſur ſon fourneau; la figure B repréſente le Digeſteur ouvert; la figure C la coupe du couvercle du Digeſteur, & la figure D le ſac de treillis où

on range les os de viande qu'on met dans le Digeſteur.

16.

Nous avertiſſons en finiſſant cette Deſcription que le cuivre du Digeſteur doit être bien battu, la ſoudure forte, & toute la partie qui regarde le tourneur faite avec une dextérité & une préciſion ſingulieres.

---

§. II.

Différence de nos Digeſteurs d'avec les anciens.

ON peut les réduire à deux.

1.

La premiere eſt que nos Digeſteurs ſont de cuivre battu, au lieu que les anciens étoient de cuivre fondu.

2.

La ſeconde eſt que nos Digeſteurs ne ſont pas plus épais que les marmites de cuivre les plus fortes, au lieu que les anciens étoient à peu près auſſi épais que le ſont les cloches de fonte de la même ouverture.

3.

D'où il réſulte d'abord qu'au lieu que les anciens Digeſteurs, qui étoient d'une matiere fonduë & point flexible, pouvoient éclater comme des bombes, les nôtres qui ſont d'une matiere battuë & flexible ne peuvent guéres que s'ouvrir, & encore ſeulement ſur un feu violent.

4.

D'où il résulte encore qu'au lieu que les anciens Digesteurs qui, à raison de leur épaisseur, concentroient prodigieusement la matiere du feu, obtenoient aussi en moins d'une minute le ramollissement des os de viande, ceux dont nous nous servons n'obtiennent communément le même effet que dans 35 ou 40 minutes.

---

§. III.

Préparatoires des opérations du Digesteur.

1.

ON fait ramasser les os de viande dans les Communautés & dans les Maisons particulieres qui veulent bien les donner.

2.

On lave ces os de viande dans trois eaux tiédes ou dans quatre eaux froides.

3.

Et quand ils ne doivent servir qu'une fois, on les casse en plusieurs morceaux avant que de les mettre dans le Digesteur.

---

§. IV.

Especes des os qui sont employés.

1.

LEs os cruds & les os cuits, les os de bœuf, de veau & de mouton, grands & petits, & même aussi les os de volaille servent également.

2.

Certains os cependant, comme les apophises, rendent plus de suc que les autres.

3.

Et en général les os cruds sont un peu meilleurs que les os cuits.

---

§. V.

Précaution par rapport à la qualité des os.

Les os de viande devenant fétides après quelques jours, ceux qu'on ramasse doivent être communément employés dans la même semaine.

---

§. VI.

Précautions par rapport à l'état du Digesteur.

1.

Le Digesteur étant de cuivre, & les matieres grasses se chargeant aisément de parties cuivreuses, on ne peut trop recommander aux Manipulateurs l'attention à ce que le Digesteur & son couvercle soient bien étamés dans toutes les parties de leur surface intérieure.

2

Comme aussi à ce qu'ils soient bien nettoyés & exempts de verd de gris.

3.

Attentions sur tout néceessaires, lorsque le Digesteur

geſteur a ſervi un certain temps ; car il n'eſt que trop ordinaire qu'on attende, pour en renouveller l'étamage, que le cuivre commence à ſe découvrir.

---

§. VII.

Quantité des matieres qui entrent dans le Digeſteur.

1.

IL entre communément 15 livres d'os de viande dans notre Digeſteur de 19 pintes, & un peu moins de 6 livres dans nos Digeſteurs de 7 pintes.

2.

Nous y mettons auſſi quelques carottes jaunes & quelques oignons piqués de cloux de girofle.

3.

On peut y mettre également d'autres herbes potageres & d'autres aſſaiſonnemens.

4.

On peut auſſi mettre le ſel dans le Digeſteur ; mais notre pratique actuelle eſt de ne ſaler le bouillon que lorſqu'il eſt hors du Digeſteur.

---

§. VIII.

Premieres manipulations du Digeſteur.

1.

ON peut mettre immédiatement les os de viande dans la marmite, ou les ranger dans un ſac de treillis un peu moins grand que l'ouverture de la marmite.

2.

Si l'usage du sac de treillis est avantageux par la facilité qu'il donne de tirer tout à la fois les os de la marmite, il a aussi cet inconvenient qu'il ne permet pas de loger dans la marmite toute la quantité des os qu'elle peut digérer.

3.

Inconvénient qui m'a fait imaginer qu'on peut substituer au sac de treillis un simple rondeau qu'on retirera du Digesteur par le moyen de trois gros fils de fer, terminés par une boucle ou espece d'anse pliante.

4.

Le Digesteur étant garni, on le remplit de l'eau la plus pure & la plus limpide.

5.

Ce qui fait entendre qu'à Paris & dans tous les lieux où l'eau commune n'est pas bien claire, il convient de se servir d'eau filtrée, comme de celle des fontaines sablées.

6.

On place ensuite le limbe de carton mouillé sur le plan de l'orifice du Digesteur.

7.

Le limbe de carton posé, on place le couvercle qu'on assujettit puissamment par le moyen de la vis qu'on fait tourner à l'aide d'un levier d'environ trois pieds.

§. IX.

Secondes Manipulations du Digeſteur.

1.

LE Digeſteur étant bien fermé & prêt à être mis ſur le fourneau, on garnit le fourneau de la quantité de charbon néceſſaire à l'opération.

2.

Cette quantité eſt de trois livres au plus (poids de marc) pour un Digeſteur de 19 pintes, & d'une livre & demie pour un Digeſteur de ſept pintes.

3.

Ce qui ne doit à la vérité s'entendre que d'un Digeſteur neuf, ou à peu près neuf; car dans la ſuite, & lorſqu'il a ſervi un certain nombre de fois on eſt obligé d'augmenter la doſe du charbon ſelon que cela eſt indiqué par la coction imparfaite des os qu'on retire du Digeſteur.

4.

Le fourneau étant garni de charbon, (s'entend de charbon de bois, car ſi c'étoit du charbon de pierre, la doſe en ſeroit différente,) on y met le feu, & quand il eſt aſſez pris pour ne pas craindre qu'il s'éteigne, on place le Digeſteur ſur ſon fourneau.

5.

J'ai déja remarqué que la coction des os ſe fait en 35 ou 40 minutes.

6.

Ce qui veut dire qu'il faut communément qu'ils demeurent ſur le fourneau pendant le temps marqué.

7.

Mais il faut enſuite laiſſer refroidir le Digeſteur avant que de l'ouvrir.

8.

Non pas même tout d'un coup, mais par degrés ; car ſi on obtenoit tout d'un coup ce refroidiſſement en plongeant le Digeſteur dans l'eau froide, la coction des os pourroit être imparfaite & le bouillon trop leger.

9.

Or le refroidiſſement par degrés demande un certain temps qu'il n'eſt pas trop aiſé de déterminer.

10.

Tout bien examiné nous avons cru devoir borner nos opérations à trois en vingt-quatre heures pour le grand Digeſteur, & à quatre pour les petits.

11.

En obſervant même de laiſſer le Digeſteur ſur ſon fourneau pendant l'intervalle d'une opération à l'autre.

§. X.

Accidens qui peuvent arriver dans les ſecondes Manipulations du Digeſteur.

1.

UN Académicien de Rouen (M. Voigeon) qui a concouru aux premiers eſſais œconomiques de M. Mareſcot, Chanoine de Rouen, Membre de notre Société, nous a aſſuré que pour avoir voulu ajoûter à la doſe ordinaire du charbon, il avoit preſque failli à être la victime du Digeſteur.

2.

L'augmentation étoit apparemment conſidérable, car nous avons éprouvé qu'ayant mis quatre livres de charbon, au lieu de trois, ſous notre grand Digeſteur, cette augmentation, quoique d'un tiers en ſus, ne produiſit d'abord aucun accident.

3.

Il eſt vrai qu'après quelques expériences faites impunément, nous eſſuyames un de ces accidens qui effrayent juſqu'à ce qu'on en ait découvert la cauſe : ce fut comme un bruit de tonnerre qui ſe fit entendre, & qui fut même ſi fort qu'il effraya tout le Quartier.

4.

Ce bruit ſe ſoûtenant, il fallut voir avec précaution ce qui le cauſoit, (car la Philoſophie a,

comme la Guerre, ses actes de bravoure)! ayant donc approché de ce Digesteur tonnant, nous trouvames que ce qui causoit le bruit de tonnerre, étoit une éruption de bouillon & d'air qui se faisoit par vibrations produites par une espece de languette de carton qui s'étoit formée par le déchirement du limbe interposé entre le couvercle & la marmite.

5.

Accident qui pouvoit également venir ou de ce que le carton étoit foible en cet endroit, ou de ce que le couvercle du Digesteur n'étoit pas assez fermé, ou de ce que le charbon employé à cette opération étoit un peu plus phlogistique, ou de ce qu'il étoit rangé dans le fourneau d'une maniere qui lui faisoit rendre plus de chaleur, ou de ce que la température du jour rendoit le feu plus ardent, quoique le foyer fut d'ailleurs le même; & peut-être de tout cela ensemble.

6.

Quoiqu'il en soit, on peut toujours tirer deux conséquences de cette espece de phénomene.

La premiere, qui se tourne en leçon de prudence, est que dans les expériences qui exposent à quelque danger, on ne doit pas tellement compter sur les premiers succès qu'on doive ni négliger les moyens qui peuvent mettre à l'abri du danger, ni tenter sans précaution des expériences encore plus hardies.

La seconde, qui se tourne en motif de confiance, est que si une tentative aussi téméraire que celle d'augmenter la dose du charbon, comme de

trois à quatre, n'a mal tourné qu'une ſeule fois entre pluſieurs, & n'a même produit qu'un accident peu conſidérable, on peut s'aſſurer que les opérations du Digeſteur n'auront rien de dangereux, quand on s'en tiendra à la doſe ordinaire du charbon.

7.

D'ailleurs on pourra encore, pour le plus ſeur, en retrancher quelque choſe dans les premieres opérations qu'on fera avec un Digeſteur neuf.

8.

Car il nous a ſemblé qu'une marmite neuve eſt plus ſujette aux accidens qu'une marmite qui a ſervi un certain nombre de fois.

9.

Différence qui vient apparemment de ce que la marmite neuve étant moins perméable au feu que celle qui a ſervi, la matiere du feu qui y eſt introduite s'en échape moins aiſément, y eſt par conſéquent plus concentrée ; d'où il arrive que cette marmite neuve étant peut-être auſſi moins fléxible, elle eſt par ces deux principes plus ſuſceptible des effets qui approchent de l'exploſion.

10.

Vuë Phyſique avec laquelle il eſt aiſé d'expliquer pourquoi on eſt obligé d'augmenter la doſe du charbon, lorſque la marmite devenant uſée reçoit à la vérité plus aiſément, mais auſſi retient moins le feu qu'elle ne faiſoit auparavant.

11.

Un accident moins conſidérable, mais qu'il faut toujours éviter, c'eſt que ſi on ouvre le Digeſ-

teur avant qu'il ſoit ſuffiſamment refroidi, la graiſſe qui ſurnage le bouillon s'épanche en forme de nappe d'eau dans le moment de la ſéparation du couvercle.

12.

Pour éviter cet accident, il faut plonger le Digeſteur dans l'eau froide, ou du moins l'arroſer d'eau froide.

13.

Et même avec ces précautions il arrive quelquefois, lorſqu'on ouvre le Digeſteur, qu'il ſe fait un petit ſiflement, & même auſſi quelqu'épanchement de la graiſſe du bouillon.

14.

Pour éviter cet épanchement & ne pas perdre une graiſſe qui eſt très-bonne, il n'y a qu'à obſerver quand on commence à ſéparer le couvercle ſi le ſiflement a lieu, & obſerver quand il a lieu s'il eſt fort ou foible.

Si le ſiflement eſt fort, il faut attendre quelques momens, & en attendant on peut verſer de l'eau froide ſur le couvercle du Digeſteur pour en accélerer le refroidiſſement.

Si le ſiflement eſt foible, on peut ou attendre qu'il n'ait plus lieu, ou paſſer outre en ôtant bruſquement le couvercle du Digeſteur, & en ſacrifiant quelques cuillerées de graiſſe, dont la perte, après tout, n'eſt pas aſſez intereſſante pour devoir retarder les opérations ſuivantes.

15.

En ce qui regarde les autres petits accidens qui

arrivent dans le cours des ſecondes manipulations, ils ne ſont rien, ou preſque rien.

Ce ſont des tranſudations ou petits jets qui ne peuvent faire perdre que quelques cuillerées de graiſſe.

16.

Si l'épanchement eſt plus conſidérable, ce qui eſt très-rare, on en eſt quitte après avoir eſſayé ſi la vis n'a pas beſoin d'être un peu plus fermée, pour ouvrir le Digeſteur, après l'avoir refroidi, (*ſur quoi il eſt eſſentiel d'avertir les Manipulateurs de le poſer très-doucement ſur le pavé;*) & pour ſubſtituer un limbe de carton neuf à celui dont l'inégalité ou quelqu'autre défaut a donné lieu à ce petit accident.

17.

Car il eſt à remarquer que la mauvaiſe qualité du carton eſt la cauſe la plus ordinaire des accidens.

18.

D'où il eſt aiſé de comprendre qu'on ne peut trop s'attacher à avoir du carton le plus fin & de la meilleure qualité.

19.

Ce qui tourne d'ailleurs à l'œconomie, attendu que le carton fin peut ſervir deux & trois fois.

20.

Nous avons obſervé que le temps le plus critique pour les accidens eſt celui où le feu du fourneau eſt preſque tombé.

21.

C'eſt auſſi le temps où la promptitude de l'évaporation d'une goutte d'eau jettée ſur le couver-

cle marque le degré de chaleur le plus conſidérable, quoiqu'à en juger par l'état du fourneau, il ſembleroit qu'elle dût être moindre.

22.

Ces accidens, au reſte, que ſont-ils, réduits à leur juſte valeur ?

Celui qui eſt arrivé à M. Voigeon, Académicien de Rouen, étoit apparemment la ſuite de quelqu'une de ces imprudences que les Obſervateurs ſe permettent aſſez ſouvent, au préjudice de ce qu'ils doivent à leur propre conſervation.

Quant à ceux qui ſont de notre connoiſſance, le ſeul qu'on puiſſe regarder comme conſidérable, & que nous n'avons d'ailleurs eſſuyé qu'une ſeule fois, & encore ſeulement pour avoir augmenté la doſe du charbon, comme de trois à quatre, a été une fuſée d'air & de bouillon dont le bruit, quoique d'abord effrayant, étoit auſſi peu ſérieux, à part le danger d'être échaudé, que celui d'un pétard ou autre jeu d'artifice.

23.

Une circonſtance qui doit tranquilliſer les Manipulateurs, c'eſt que lorſque le Digeſteur menace de quelque éruption un peu conſidérable, il en avertit par des ſiflemens plus forts, & donne le temps de recourir aux moyens qui font éviter les accidens : comme de fermer la vis, de jetter de l'eau froide ſur le couvercle du Digeſteur, de diminuer la doſe du feu, &c.

Mais on répete que ces accidens ſont rares, & il n'eſt pas beſoin de prouver qu'ils ne ſont point de nature à effrayer un Artiſte, ſur tout en prenant

la précaution indiquée dans la premiere des obſervations ſuivantes.

Observations.

24.

Comme il peut s'échaper du Digeſteur des petits jets de bouillon qui peuvent jaillir ſur les Manipulateurs, j'avois propoſé de placer chaque Digeſteur dans un tonneau ouvert ou dans l'intérieur d'un mur circulaire, en forme d'ouverture de puits.

25.

Mais M. Ozi a tellement perſiſté à ne vouloir garder aucune meſure, & l'expérience a tellement juſtifié cette eſpece de témérité, que j'en ſuis réduit à propoſer ſimplement cette vuë comme une précaution que j'ai cru, *& que je crois encore*, conforme aux régles de la prudence.

Autres Observations.

26.

Quelques amateurs étant dans l'idée qu'un Digeſteur plus grand que de 18 à 19 pintes ſeroit plus ſujet aux accidens dont nous venons de parler qu'un plus petit, je ne refuſe pas d'en inſérer l'obſervation dans ce Mémoire.

27.

Quoiqu'il en ſoit de cette idée, il eſt toujours vrai qu'un Digeſteur d'une capacité médiocre eſt plus aiſé à manier.

Et il eſt encore vrai que dans le cas où on voudroit s'en procurer un plus grand il ſeroit bon &

même eſſentiel que l'ouverture & le couvercle n'euſſent pas plus de 9 à 10 pouces de diametre, attendu la difficulté d'obtenir un bon ajuſtage entre deux plans plus grands.

---

§. X I.

Troiſiémes manipulations & réſultat des opérations du Digeſteur.

1.

LA coction des os étant faite, & le Digeſteur ſuffiſamment refroidi, on deſſerre la vis & on ôte le couvercle du Digeſteur avec les précautions indiquées dans l'article 14 du paragraphe précédent.

2.

Le Digeſteur étant ouvert on le trouve plein de bouillon ſans aucune diminution ſenſible.

3.

On verſe ce bouillon dans le vaiſſeau deſtiné à le recevoir, en le coulant au travers d'un linge ou d'une étamine.

4.

Ce qui doit être fait ſur le champ & ſans donner au bouillon le temps de ſe refroidir, & cela pour éviter que le bouillon *refroidi* détache du verd de gris, s'il ſe trouvoit quelque partie du Digeſteur mal étamée ou dont l'étamage fut uſé.

5.

On retire enſuite du Digeſteur les os de viande, qu'on trouve ramollis & friables.

6.

On fait enfin nettoyer & approprier le Digeſteur pour l'opération ſuivante.

---

§. XII.

Qualité du bouillon du Digeſteur.

1.

CE bouillon paroît au goût leger, parce qu'il eſt délicat.

2.

Mais il eſt ſi ſubſtantiel & ſi nourriſſant qu'il ſe convertit preſque toujours en gelée.

3.

M. l'Abbé Mareſcot, qui en a diſtribué pendant deux ans aux pauvres de la Paroiſſe de S. Nicaiſe de Rouen, dans le temps qu'il en étoit Curé, nous a aſſuré qu'on l'avoit toujours trouvé très-bon, & que jamais perſonne ne s'étoit plaint d'en avoir été incommodé.

4.

Et il a même ajoûté que pluſieurs perſonnes qui s'étoient trouvées dans des états de langueur très-critiques, croyoient être redevables à l'uſage de ce bouillon de la ſanté & de la vie.

5.

Sur quoi j'ai fait cette réflexion, que ſi la gelée de corne de cerf eſt ſi bonne & ſi ſaine, la gelée oſſeuſe, qui doit lui être analogue, ne peut être que d'une très-bonne qualité.

6.

A quoi j'ajoûte même que quelques perſonnes, dont l'avis eſt d'un certain poids, ont penſé que cette gelée étoit préferable, à quelques égards, à la gelée de viande.

---

§. XIII.

Seconde opération avec les mêmes os.

1.

LEs mêmes os qui auront donné le premier bouillon pourront, étant pilés dans un mortier & remis dans le Digeſteur, en donner un ſecond qui ſera paſſable.

2.

Ce ſecond bouillon mêlé avec le premier en donnera un de la vraie qualité dont il convient que ſoit le bouillon des pauvres.

3.

Circonſtance véritablement intereſſante, puiſqu'elle double la quantité de bouillon qu'on peut tirer des os de viande.

---

§. XIV.

Obſervation pratique.

1.

QUand le bouillon ſera deſtiné aux Pauvres malades, il conviendra de le ſéparer de ſa graiſſe, en donnant à la partie graiſſeuſe le temps de ſe figer.

2.

Lorſque ce même bouillon ſera donné aux Pauvres en ſanté, on fera très-bien de le donner avec ſa graiſſe, ce qui le rendra perlé & plus moëlleux.

---

§. X V.

Maniere de réduire le bouillon du Digeſteur en tablettes.

1.

ON entend d'abord que cette réduction ne peut ſe faire que par l'évaporation de la partie aqueuſe du bouillon, & par l'épaiſſiſſement qui réſulte de cette évaporation.

2.

Or l'évaporation peut ſe faire de deux manieres: ou ſur le feu immédiat, ou au bain-marie.

3.

Ces deux évaporations ont leurs avantages & leurs inconvéniens.

4.

L'évaporation au bain-marie étant la plus douce, a ſans doute l'avantage d'être la moins ſujette au goût d'empirême ou de brûlé, mais étant auſſi la plus longue, elle a l'inconvénient d'être la plus ſujette à l'alkaleſcence.

5.

L'évaporation ſur le feu immédiat étant la plus prompte, a l'avantage d'être la moins ſujette à l'alkaleſcence, mais étant auſſi la plus ardente,

elle a l'inconvénient d'être la plus sujette au goût d'empirême.

6.

L'alkalescence nous ayant paru le pire des deux inconvéniens, nous nous décidames d'abord, comme cela étoit naturel, pour l'évaporation sur le feu immédiat.

7.

Dans la suite, pour éviter l'empirême, nous essayames de l'évaporation au bain-marie, que nous avons même pratiquée assez long-temps.

8.

Mais la mauvaise qualité de quelques-unes de nos tablettes, du nombre desquelles se trouverent malheureusement celles dont un de nos Associés (M. l'Abbé de Vienne, Conseiller honoraire au Parlement de Paris) fit l'expérience chez Madame la Princesse d'Armagnac & chez M. le premier Président Molé, qui s'étoit déclaré pour le projet d'en établir une Fabrique dans les Hôpitaux de Paris, nous ayant fait abandonner l'évaporation au bain-marie, nous faisons actuellement évaporer avec succès le bouillon d'os sur le feu immédiat. Or les procedés de cette évaporation sont extrêmement simples :

9.

On verse le bouillon d'os bien filtré & séparé de sa graisse dans une bassine de cuivre bien étamée.

10.

On établit cette bassine sur un fourneau dont le feu n'est ni trop vif ni trop languissant.

11.

11.

On a attention à écumer ce bouillon à meſure qu'il rend ſon écume.

12.

On verſe dans le baſſin de nouveau bouillon, à meſure que celui qu'on y a mis s'évapore.

13.

On continuë ce renouvellement juſqu'à ce que le bouillon ait un certain degré d'épaiſſiſſement.

14.

Quand il eſt à ce degré, dès lors on le remuë ſans ceſſe avec une grande ſpatule dont la palette a environ trois pouces de largeur ſur quatre de hauteur.

15.

On le fait ainſi réduire juſqu'à ce qu'il ait à peu près la conſiſtance de la colle forte fonduë ; ou que la colle de bouillon enlevée avec la ſpatule retombe dans la baſſine en forme de ruban.

16.

Enfin quand cette colle eſt au point de réduction où elle doit être, on la verſe INCONTINENT dans une jatte de terre bien verniſſée, à cauſe du danger qu'il y a en général à laiſſer refroidir les matieres graſſes dans les vaiſſeaux de cuivte.

17.

La colle de bouillon étant ainſi préparée, on arrange ſur un plateau les moules dans leſquels elle doit être verſée.

18.

Ces moules doivent être de fer blanc, & même autant qu'il se pourra de fer blanc battu & poli.

19.

Les nôtres ont la forme des moules à biscuit, mais beaucoup moins de rebord.

20.

Lorsqu'ils étoient neufs nous y passions une legere couche d'huile d'amande douce, sans quoi les tablettes étoient adhérentes & ne pouvoient être que difficilement séparées des moules.

21.

On verse dans chaque moule une cuillerée & demie de colle de bouillon.

22.

Quand on n'en verseroit qu'une bonne cuillerée, la tablette auroit assez de volume & feroit un bouillon passable.

23.

Lorsque les moules sont garnis, on les expose cinq à six jours dans le Laboratoire sur des planches dont la position est exactement horizontale.

24.

Pour en détacher les tablettes on fait fraper les moules sur une table, & on s'aide aussi quelquefois d'une spatule de fer mince ou d'une lame de couteau.

25.

Les tablettes au ſortir du moule ſont encore fléxibles, mais expoſées à l'air ſur des planches couvertes de papier, elles y acquierent bientôt la conſiſtance qui leur eſt propre.

26.

Il eſt arrivé quelquefois cependant qu'elles ont coulé.

27.

Ce que M. Ozi a attribué à la fonte du ſel contenu dans les tablettes par l'humidité de l'air.

28.

Et en effet l'expérience a confirmé cette conjecture, puiſque les tablettes n'ont plus coulé depuis que le ſel en a été preſqu'entiérement retranché.

---

§. XVI.

Uſage des tablettes & maniere de s'en ſervir.

1.

ON peut faire avec les tablettes oſſeuſes du bouillon plus ou moins fort, ſelon la quantité d'eau où on les fait diſſoudre.

2.

On ne ſçauroit fixer cette quantité, attendu qu'elle eſt arbitraire, mais ce qu'on peut dire en général, c'eſt qu'une tablette faite avec une bonne



cuillerée de colle de bouillon, & fonduë dans trois poiſſons d'eau, (ce qui revient à 12 onces) donnera un bouillon très-paſſable.

3.

On peut auſſi faire avec des tablettes un jus plus ou moins épais, & propre aux uſages pour leſquels ſervent communément les coulis de viande, entre leſquels on peut indiquer celui de nourrir les légumes du Pauvre, du Soldat, du Marin, &c. avec le même jus de tablettes.

4.

Or la maniere de ſe procurer ce jus ou ce bouillon eſt de jetter les tablettes dans de l'eau chaude ou bouillante, & de les remuer ſans ceſſe juſqu'à ce qu'elles ſoient entiérement fonduës.

---

§. XVII.

Prix des tablettes.

1.

Il n'eſt pas poſſible de le déterminer d'une maniere générale, attendu qu'il dépend de celui du bois, du charbon, &c.

2.

Ainſi nous nous contentons de faire ſçavoir que quoique le bois & le charbon ſoient chers à Clermont, & y coûtent à peu près les deux tiers de ce qu'ils coûtent à Paris, nos tablettes, quoi-

que deux fois plus peſantes que celles de Paris, ne nous reviennent au plus qu'à un ſol.

3.

Ce qui fait entendre d'abord qu'en les réduiſant au poids & au volume de celles de Paris, elles ne reviendront qu'à deux liards, & j'oſe dire à moins avec une certaine œconomie.

4.

Ce qui fait entendre encore que dans les Pays où le bois eſt commun, les tablettes du poids de celles de Paris ne coûteront guéres que trois ou quatre deniers piéce.

---

§. XVIII.

Qualité des tablettes.

1.

IL faudroit n'être pas Artiſte pour ne pas réüſſir à faire des tablettes paſſables; il faudroit n'être pas Citoyen pour ne pas chercher à leur donner un certain degré de bonté.

2.

Celles qui ſe font actuellement chez M. Ozi ſont très-bonnes.

3.

Il eſt vrai que quelque bien faites que ſoient les tablettes, le bouillon n'en ſera jamais, toutes

choſes étant égales, auſſi doux & auſſi parfait que le bouillon ſortant immédiatement du Digeſteur.

4.

Un fait qui paroîtra d'abord ſingulier, c'eſt que le bouillon de tablettes eſt incomparablement meilleur en potage qu'en bouillon.

5.

Ce qui vient apparemment de ce que le pain abſorbe le petit goût d'amertume que peut avoir le bouillon de tablettes.

6.

Au reſte quand ce bouillon ſeroit d'une qualité inférieure à celle qu'il a communément, l'invention n'en ſeroit pas moins utile.

7.

Et il ſeroit même, *en un ſens*, à ſouhaiter qu'il fut aſſez peu flateur au goût, *étant d'ailleurs ſain & point rebutant*, pour que les Citoyens aiſés n'en fiſſent point uſage, & qu'ainſi le bouillon de tablettes oſſeuſes fut, par ſa deſtination ordinaire, le patrimoine des Pauvres.

---

§. XIX.

Utilité des tablettes.

I.

ELles ſont d'abord comme toutes les tablettes de bouillon d'une commodité infinie. Car qu'y a-t-il au monde de plus commode que de pouvoir

ſe procurer dans l'inſtant un bouillon ou un jus très-bon & très-ſain avec une matiere SECHE, LEGERE & INALTERABLE ?

2.

Tout le monde d'ailleurs eſt à portée de ſentir que les tablettes de bouillon oſſeux ſont de la plus grande utilité ; 1°. pour les pauvres Gens de la Campagne, ſur tout en maladie ; 2°. pour les Gens de Guerre & pour les Armées, ſur tout dans les Marches forcées ; 3°. Pour les Marins, ſur tout dans les Voyages de long cours ; 4°. pour les Voyageurs, ſur tout dans les Pays dépourvus.

3.

Elles ont encore cette utilité particuliere qu'elles donnent moyen de répandre le bouillon d'os dans des Pays où on ne pourroit établir des Digeſteurs, ſoit parce qu'il ne s'y trouveroit perſonne en état de manier cette machine, ou qui voulut s'y aſſujettir, ſoit parce qu'on ne pourroit en établir dans tous les Lieux où il ſeroit utile de le faire, ſans des dépenſes conſidérables.

4.

Enfin les tablettes ont une utilité plus générale qui leur eſt commune avec le bouillon ſortant immédiatement du Digeſteur, ce qui donnera lieu à quelques réflexions ſur l'utilité générale du bouillon d'os.

§. X X.

Réflexions ſur l'utilité générale du bouillon d'os.

ON peut les rapporter à ſept points de vuë qui ſont frapans, ſçavoir :

1.

1°. A l'avantage de tirer parti d'une matiere de rebut, telle que les os de viande.

2.

2°. A la bonne qualité du bouillon qu'on fera avec cette matiere de rebut, lequel ne ſera ni moins ſain ni moins nourriſſant que le bouillon de viande.

3.

3°. Au grand bien qu'il y a à étendre l'uſage d'une nourriture auſſi ſaine & auſſi bienfaiſante que le bouillon gras.

4.

4°. A la quantité immenſe qu'on peut s'en procurer ſur tout en faiſant ſervir les os deux fois, & en mêlant le premier bouillon avec le ſecond.

5.

5°. Aux beſoins preſſans d'une multitude d'hommes qui manquent du néceſſaire de la vie, & à qui cette nourriture ſeroit ſi ſalutaire.

6.

6°. Aux beſoins encore plus preſſans de ceux qui tombent malades, & qui dans cet état manquent de l'aliment unique des Malades, qui eſt le bouillon gras.

7.

7°. A l'impoſſibilité d'étendre l'uſage du bouillon gras autrement que par la marmite de Papin; impoſſibilité fondée ſur ce que les eſpeces du bœuf & du mouton étant conſommées, il n'exiſte dans la nature ni aucune autre matiere qui puiſſe fournir le bouillon gras que les os de viande, ni aucun autre moyen de tirer parti des os de viande que l'uſage de la marmite de Papin.

8.

8°. C'eſt auſſi ce que le Public, qui eſt ſi éclairé ſur ſes interêts, nous paroît avoir très-bien ſenti par l'empreſſement avec lequel il nous a demandé de toutes parts l'éclairciſſement que nous lui offrons aujourd'hui.

---

§. XXI.

Divers autres uſages qu'on peut faire du Digeſteur, & de l'invention des tablettes.

1.

LEs gros poiſſons de mer ayant leurs os & leurs cartilages, il n'eſt pas douteux qu'on pourroit en tirer un ſuc nourricier par le moyen du Digeſteur, & même auſſi en faire des tablettes.

2.

Bien entendu qu'il faudroit n'en faire uſage qu'après avoir reconnu ſi ces ſucs ſont d'une bonne qualité.

3.

A l'occasion de quoi on peut donner pour une notion généralement vraie, quoiqu'elle puisse avoir ses exceptions, que le suc des os d'un animal est d'une qualité, & même ordinairement d'un goût analogue à celui de la chair du même animal.

4.

On pourroit aussi avec la chair de poisson faire des tablettes maigres, comme on fait avec la chair de bœuf, de mouton, des tablettes grasses.

---

§. XXII.

Conclusion de ce Mémoire.

1.

APrès tous ces dévelopemens, je n'ose presqu'exhorter ceux qui sont en état de faire le bien à ne pas négliger celui-cy, tant je suis convaincu que ce seroit leur faire une espece d'injure que de les supposer indifférens à un si grand bien.

2.

Ainsi je me borne à remarquer que comme il n'est point de Régiment, point de Vaisseau de Guerre ou Marchand, point de Ville un peu considérable, point de Fabrique riche, point d'Hôpital d'une certaine Classe, point de Seigneur de Terre opulent, point de riche Bénéficier qui ne puisse avoir sous sa main un Artiste ou espece

d'Artiſte en état de manier le Digeſteur, il n'eſt auſſi aucun de ceux qui préſident à ces différentes adminiſtrations qui ne puiſſe, & par conſéquent ne ſe doive à lui-même de faire uſage de ces machines ſi précieuſes à l'Humanité.

3.

Machines par leſquelles il ſemble que la Providence nous offre dans les reſſources de l'art de quoi ſuppléer à l'inſuffiſance du produit des viandes dans un temps où la miſere, & l'infirmité qui en eſt une ſuite, rendent l'uſage du bouillon gras néceſſaire à un plus grand nombre de Citoyens, & ſingulierement à nos pauvres Cultivateurs, lorſqu'ils ſont malades ou infirmes, c'eſt-à-dire à ces Hommes nourriciers de tous les autres Hommes, dont la vie eſt dans tous les Pays du monde LA VIE DE L'ETAT.

FIN.

NOTRE REVUE. — NOTRE PROGRAMME.

ÉTUDES D'HYPNOTISME EXPÉRIMENTAL. — I. DE L'ÉVOLUTIO
SCIENCE HYPNOTIQUE. — II. DES PROCÉDÉS EMPLOYÉS POUR DÉT
L'ÉTAT HYPNOTIQUE. — III. DE LA MÉTHODE DE LA FIXATION DU R

CLINIQUE HYPNOTIQUE. — OBSERVATIONS SUR Mlle MARIE G...
OBSERVATIONS SUR LE JEUNE PETER L., par le Dr *Pakerson.*

APPLICATION THÉRAPEUTIQUE DE L'HYPNOTISME. — DU
TEMENT DE L'AMÉNORRHÉE PAR LA SUGGESTION HYPNOTIQUE, par le I
Voisin, médecin de la Salpêtrière. — UN ACCOUCHEMENT DANS
SOMNAMBULIQUE PROVOQUÉ, par le Dr *Mesnet*, médecin de l'Hôte
membre de l'Académie de médecine. — DU TRAITEMENT DE L'HY
ÉPILEPSIE MASCULINE PAR LA SUGGESTION ET L'AIMANT, expérien
suggestion, d'inhibition et de transposition des sens, par
Dr *Fontan*, professeur à l'École de médecine de Toulon. —
SOLLICITATION EXPÉRIMENTALE DES PHÉNOMÈNES ÉMOTIFS CHEZ LES
EN ÉTAT D'HYPNOTISME, par le Dr *J. Luys*, médecin de la Cl
membre de l'Académie de médecine.

ÉTUDES SUR LES SUBSTANCES PSYCHIQUES. — ANESTHÉSIQ
EXCITANTS DU SYSTÈME NERVEUX. — I. LE HASCHICH. — II. L'OPI

TRAITEMENT MÉDICAL. — LE LACTATE DE FER. — BAINS ET HAM
— DES SOURCES D'ÉLECTRICITÉ POUR L'APPLICATION MÉDICALE. —
AIMANTS POUR LE TRAITEMENT DES HÉMI-ANESTHÉSIES, par le Dr *P. Va*

VARIÉTÉS. — LE CLUB DES HASCHICHINS, par *Th. Gautier*. — L'A
MANGEUR D'OPIUM, par *Alfred de Musset* (novembre).

SOCIÉTÉS SAVANTES. — ACADÉMIE DE MÉDECINE : *Le somnamb*
spontané et la responsabilité légale, par le Dr Mesnet, médec
l'Hôtel-Dieu. — *De l'application des médicaments à distance*,
Dr Luys, médecin de la Charité (séance du 30 août). — SOCI
BIOLOGIE : *Phénomènes nerveux transmis d'un sujet à un autre*
sous l'influence de l'aimant, par le Dr J. Babinski, chef de cl